VOLLKORN-SCHEITERHAUFEN

ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

- 6 Vollkornsemmeln
- circa 600 Milliliter Milch
- 3 Eier
- 60 Gramm Zucker
- 500 Gramm Äpfel
- 80 Gramm Zucker
- Zimt
- Zitronenschale
- Fett für die Form

Hauptgericht - vegetarisch

ZUBEREITUNG

Semmeln in Scheiben schneiden. Milch, Eier und Zucker gut verrühren und die Hälfte über die Semmeln geben und ziehen lassen. Nun die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronenschalen, Zimt und Zucker mischen.

Jetzt die Hälfte der Semmelmasse in eine gefettete Form legen und die Apfelfüllung darauf geben. Anschließend die 2. Hälfte der Semmeln über der Apfelmasse verteilen und mit der restlichen Eiermilch abschließen.

Das Ganze wird nun bei 180 Grad Celsius circa 30 Minuten gebacken.

Zum Scheiterhaufen kann Vanillesauce serviert werden.

Je nach Verwendung der Zutaten können folgende Allergene enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Ei, Milch

Rezept: Kulturküche Augsburg GmbH
Foto: KErn/Dr. Christiane Brunner